

# Aux champs

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1899)**

Heft 77

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-248911>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

les maladies. C'est ainsi que, dans la pneumonie, la fièvre éclate brusquement après un frisson et que la température se maintient très élevée, entre 39 et 40 degrés, pendant 5, 7 ou 9 jours, pour faire alors une chute rapide au moment de ce qu'on appelle la crise. Dans la fièvre typhoïde la température s'élève insensiblement pendant une semaine, pour se maintenir élevée pendant deux semaines et redescendre graduellement avec de fortes rémissions le matin, pendant la quatrième semaine. La scarlatine, la variole, la fièvre intermittente et bien d'autres maladies infectieuses présentent également des types de fièvre caractéristiques.

Comme on peut le comprendre, d'après ces renseignements sommaires, l'élévation de température fait généralement partie du cortège de symptômes d'une maladie. Vouloir à tout prix la combattre et surtout n'avoir qu'elle comme point de mire de la thérapeutique, c'est comprendre bien mal le but de la médecine, et qui sait si, dans certains cas, il n'est pas plutôt nuisible de troubler un phénomène naturel dont on s'épouvante souvent à tort. Qu'on puisse soulager un malade avec de l'antipyrine ou tel autre antipyrétique lorsqu'il bout dans son sang, d'accord ; mais le seul moyen rationnel de chercher à agir sérieusement contre l'élévation de température, c'est de lutter contre la source même du mal et de soutenir les forces de l'organisme, pour qu'il puisse sortir victorieux de la lutte qu'il engage avec l'ennemi qui lui a déclaré la guerre. C'est ainsi que la quinine, en agissant comme spécifique, peut couper un accès de fièvre intermittente ; c'est en agissant sur l'élément infectieux répandu dans le sang, que le salicylate de soude fait baisser la fièvre du rhumatisant à mesure qu'il fait disparaître le gonflement des articulations et les douleurs ; c'est en neutralisant les poisons fabriqués par les germes de la diphtérie que le sérum antidiphtérique rend afebrile l'enfant atteint d'angine couenneuse ou de croup tout en le débarrassant des membranes qui tapissent le fond de sa gorge.

Le thermomètre, on le voit, peut donner des renseignements précieux, il peut nous aider dans le diagnostic et nous indiquer si le traitement institué a une action positive. Mais on doit se contenter de s'en servir comme guide et ne pas se croire obligé de vouloir absolument le faire descendre toutes les fois qu'il veut monter. A ce point de vue le public est mal renseigné et la question de savoir si l'élévation de température doit être oui ou non combattue, dans un cas donné, est affaire de médecin et non pas celle du malade ou de son entourage. Il est en outre inutile, sauf indications spéciales, de prendre la température à toutes les heures du jour et de la nuit, comme le font certains parents soucieux. On fait ainsi de la mauvaise besogne, on se tourmente à tort, on fatigue le malade et l'on mérite les reproches que nous rappelions en tête de cet article.

Chez l'enfant surtout on observe très facilement des mouvements fébriles, leur sensible organisme réagissant d'une manière bruyante aux infections les plus légères. Il n'est vraiment utile d'employer, chez eux, le thermomètre qu'à la condition de ne lui demander que ce qu'il peut donner, c'est-à-dire l'indication de la température, et de ne pas croire bébête perdu dès que l'instrument indique 39 ou 40 degrés !

Dr G. S.

(Feuilles d'Hygiène).

## Aux champs

### Trois cultures d'actualité

Nous allons aujourd'hui, chers lecteurs, con-

sacrer notre chronique agricole, à causer de trois plantes bien intéressantes et pourtant bien délaissées : le maïs, le sarrasin et le lupin.

Toutes trois peuvent donner du fourrage, des graines et de l'engrais. — Mais c'est au premier point de vue surtout que nous les examinerons successivement.

#### Le maïs-fourrage

Chaque cultivateur devrait réserver tous les ans une pièce de terre bien fumée et bien préparée pour y mettre du maïs.

Le maïs vert est, en effet, une des ressources les plus précieuses du cultivateur, puisqu'il fournit pendant l'été un des fourrages les plus salubres, les plus agréables et les plus alimentaires pour les ruminants.

Nourrie au maïs-fourrage, la vache laitière donne beaucoup de lait et un lait très riche en crème ; aussi engageons-nous nos lecteurs à faire l'essai de cette culture : nous sommes persuadés qu'ils s'en trouveront bien.

On peut semer le maïs destiné à être consommé en vert depuis le mois de mai jusqu'en juillet, n'ensemencant à la fois que de petites surfaces et recommençant tous les quinze jours ou trois semaines, de façon à obtenir, pendant tout l'été et jusqu'aux gelées d'automne, un fourrage tendre et abondant.

Comme le maïs est une plante très épuisante et qui n'occupe le sol que peu de temps, on le met généralement en culture dérobée et dans une terre peu éloignée de la ferme, afin d'économiser la main-d'œuvre que nécessite le coupage quotidien de ce fourrage.

Quand on a choisi la pièce de terre qui convient, on y répand le fumier : il faut en mettre le plus possible, et du bien consommé au moins à raison de 25.000 kl. à l'hectare. — Si l'on n'a pas assez de bon fumier, on peut y ajouter 150 à 200 kl. de nitrate de soude à l'hectare.

Généralement on sème à la volée. Dans ce cas, il faut semer très dru. De cette façon, le maïs remplit le rôle de plante étouffante dans laquelle les mauvaises herbes ne peuvent arriver à maturité.

Cette méthode est préférable à celle qui consiste à semer en lignes distantes de 40 à 50 centimètres, maïs qui permet de donner à la plante un binage à la houe.

Dans le premier cas c'est-à-dire dans les semis à la volée, les tiges sont plus fines et plus molles et par conséquent plus nutritives et plus agréables à consommer pour le bétail que les tiges grosses et dures produites par l'espace de 40 à 50 centimètres.

De plus, à la volée, le maïs souffre moins de la sécheresse que celui semé en lignes.

#### Le sarrasin

Le sarrasin, encore nommé *blé noir*, *bucaïl*, est une plante très utile pour l'homme, les animaux et les volailles : en fleurs, il fournit une abondante pâture aux abeilles et un excellent engrais vert à enfouir.

C'est donc une très bonne chose d'en faire la culture. Aussi, en maints pays, la Bretagne notamment, le sarrasin occupe une place importante dans toutes les fermes.

Peu difficile sur le terrain, le sarrasin peut être cultivé partout.

Nous engageons donc nos lecteurs à en faire l'essai. Ils s'en trouveront certainement bien, soit qu'ils l'emploient comme fourrage vert, comme aliment pour les volailles ou comme engrais vert.

**Climat.** — Le sarrasin réclame une température chaude, plutôt humide que sèche. Il redoute les gelées de printemps et les brouillards persistants. On le sème d'avril à juillet.

**Engrais.** — La végétation du sarrasin s'effectue en trois mois.

C'est-à-dire qu'il n'y a guère de plante plus précoce.

Avant doit-on lui donner des engrais d'une parfaite assimilabilité (nitrate, superphosphate, sulfate de potasse). Plante peu exigeante, le sarrasin est souvent semé sans engrais. C'est un tort, car il rend au centuple le peu qu'on lui en donne.

**Préparation de la terre.** — Le sol pour sarrasin doit être bien ameublé. En Bretagne on dit qu'il doit être semé « dans la cendre et avec de la cendre », c'est-à-dire dans une terre bien meuble et avec du fumier consommé à l'état de « beurre noir ».

**Semences.** — Cultivé pour graine, on sème 80 à 90 litres à l'hectare.

Comme fourrage vert, on met de 100 à 150 litres.

Le grain de la dernière récolte est le meilleur pour la semence.

On sème à la volée sur un labour ou un scarifiage ; on enterre le grain par un hersage ou un très léger scarifiage. Le rouleau est bon, mais non indispensable.

Le sarrasin lève au bout de huit à dix jours.

Si le temps est beau, il se développe vite et ne tarde pas à recouvrir le sol avec sa vigoureuse végétation.

**Usages.** — Pour engrais vert, on enfouit le sarrasin en fleur, après un roulage dans le sens du labour pour bien couvrir la plante sur le sol. C'est un excellent engrais vert ne coûtant que le prix de la semence. Quant au fourrage que donne le sarrasin, il n'est pas excellent, durcissant très vite.

Pour les volailles, le grain n'a pas son pareil : il excite les poules à pondre et les engraisse.

Enfin les « bonnes galettes de blé noir » et « les groux » sont trop connus pour qu'on en parle longuement.

Cultivé pour le grain, le sarrasin donne 15 à 20 hectolitres à l'hectare.

Une considération importante est que le sarrasin favorise la multiplication du gibier, en particulier des perdrix et faisans.

#### Le lupin

Le lupin est la plante des sols pauvres, siliceux et sablonneux, mais non calcaires.

**Culture.** — Sa culture est simple ; la voici résumée.

Grâce à sa prompte végétation, le lupin peut être semé partout et après n'importe quelle culture. Pourtant, on le met, en général, après seigle, blé ou avoine en culture dérobée.

Un simple déchaumage à l'extirpateur suffit pour préparer le sol à recevoir la graine.

On sème d'avril à août inclusivement à la volée ou en lignes, à raison de 150 à 200 kil. à l'hectare.

On enterre peu la graine ; un simple et léger hersage suffit amplement.

Le lupin ne tarde pas à recouvrir le sol de sa vigoureuse végétation et rend ainsi inutiles binage et sarclages.

Le *lupin blanc* ou *pois de loup* est le plus employé comme engrais vert, parce qu'il est très vigoureux et donne des tiges très nombreuses.

Le *lupin jaune* est également très vigoureux ; mais il réussit mal en France. Quant au *lupin bleu*, il n'est pas employé.

**Usages.** — Le lupin sert comme fourrage et comme engrais vert. Comme fourrage à l'état vert, le lupin n'est pas mangé par les bêtes bovines. Il l'est au contraire par les moutons à qui il donne une vigueur salutaire pour résister à la cachexie aqueuse.

Néanmoins il est préférable de le faner, sécher et mélanger à d'autres fourrages plus rapides, par exemple à la luzerne et au sainfoin.

Ensilé, en ayant soin de faire alterner les couches de lupin en vert avec celles d'un autre fourrage, il perd son amertume et est bien mangé.

Mais c'est surtout comme engrais vert que le lupin rend de grands services, en sols sablonneux, secs et dénués de calcaire, là où aucune autre plante améliorante ne viendrait.

Grâce à sa qualité du légumineuse, le lupin a la propriété de fixer dans le sol l'azote de l'air. Or la racine pivotante du lupin descend jusqu'à 0m.20 et les radicelles jusqu'à 1m et 1m 10 dans le sous-sol; on voit donc quel emmagasinement d'azote on peut obtenir par une culture de lupin. L'enfouissement du lupin se fait quand il est en fleur : la plante est couchée au moyen ou rouleau et enterrée par la charrue. Néanmoins, quand le lupin est de belle venue, il est parfois difficile de procéder ainsi; il vaut mieux alors l'arracher à la main et le coucher dans la raie ou bien le faucher.

Ajoutons que le cultivateur doit récolter lui-même la graine de lupin, parfois introuvable, toujours chère et rarement bonne.

Pour cela il peut réserver un carré où le semis a été fait moins dru, récolter un peu avant maturité (car les gousses éclatent facilement), arracher à la main, faire sécher et battre au fléau.

En résumé, le lupin est, dans les sols pauvres non calcaires, la plante la plus propre à reconstituer la provision d'humus et d'azote indispensable à un sol. C'est le meilleur engrais à appliquer aux terrains siliceux et c'est aussi le plus économique.

#### LONDINIÈRES.

### Recréations du dimanche

Solutions aux questions posées dans le N° 75 du *Pays du Dimanche* :

#### 292. ENIGME.

Hache. H. Ache.

#### 293. DOUBLE. ACROSTICHE.

P A T E R  
V I S O  
P R I A M  
E T O L E

#### 294. COQUILLES AMUSANTES.

- N° 1. — Fait. Heureux.  
N° 2. — Tendre. Des. Pièges. Tendus.  
N° 3. — Aide. Aidera.  
N° 4. — Finistère. Récifs. Lames.

#### 295. MOT EN TRIANGLE.

P A R A C E L S E  
A N O M A L I E  
R O M A R I N  
A M A N T E  
C A R T E  
E L L E  
L I N  
S E  
E

Ont envoyé des *Solutions complètes* : MM Charles Dentz à Porrentruy.  
Ont envoyé des *Solutions partielles* : MM. G. de Viné à Bâle; C. Boucon au Noirmont.

#### 300. ENIGME.

Ma tige est sans nœuds et d'un ton verdâtre,  
Mon feuillage épais, étroit, persistant,  
Mon bois est poreux, ma baie est noirâtre,  
Et je reste vert au froid résistant.  
Poète, guerrier, demi-dieu, génie,  
Pour me conquérir trouvent aplanie  
La difficulté par leur folle ardeur,  
Et le cuisinier savamment rehausse  
D'un mets un peu doux l'alléchante sauce  
Par le stimulant de ma forte odeur.

#### 301. SYNONYMES.

Les *Synonymes* des mots suivants formeront par leurs initiales, le commencement d'un Proverbe :

*Sublime. — Sympathie. — Inventer. — Railleur. — Stable. — Crise. — Hasardeur. — Fou. — Gain. — Ravissement.*

#### 302. CONTRAIRES.

Les *Contraires* des mots suivants formeront, par leurs initiales, la fin du Proverbe :

*Repos. Laborieux. Obscur. — Baisser. — Récréation. — Victoire. — Aspirer. — Gagner. — Prodiges. — Affirmation. — Fade. — Règle.*

#### 303. MOT EN LOSANGE.

Remplacer les X du losangé ci-dessous par des lettres de manière à former horizontalement et verticalement les mêmes mots dont voici les définitions :

X	1. — Commencement du monde.
X X X	2. — Abréviation de société.
X X X X X	3. — Mit un terme.
X X X X X X X	4. — Prénom féminin.
X X X X X X X X X	5. — Espèce de prune.
X X X X X X X	6. — Emportés.
X X X X X	7. — Aux oiseaux.
X X X	8. — Fin des mortels.
X	9. — Voyelle.

Envoyer les solutions jusqu'au mardi soir, 4 juillet prochain.

### Publications officielles.

#### Convocations d'assemblées.

*Bourignon.* — Le 25 juin à 2 h. pour décider si la place d'instituteur sera mise au concours.

*Lajoux.* — Assemblée paroissiale le 25 juin à 3 1/2 après-midi pour s'occuper de l'installation d'un jeu d'orgues dans l'église des Genevez, voter un subside à cet effet, etc...

### Çà et là

*Une bonne œuvre.* — Si parmi nos lecteurs il y avait une âme généreuse ayant en sa possession un bon piano, ne serait-ce qu'un panino, servant seulement de décor de salon, nous l'engageons à en faire l'échange avec une vieille boîte à soupis devenue rétive aux doigts de l'artiste et produisant des sons semblables aux cris d'un vieux matou, mais qui par son extérieur élégant et coquet offre toutes les grâces que réclame un salon. Pour de plus amples renseignements, s'adresser en toute confiance au secrétaire du Cercle catholique de St-Imier.

### LETTRE PATOISE

I seut ai vu témoin d'enne conversation, qu'i prend lai libertai de vos recontaie. Lai voici :

• Bon djoué. Djean Pière, te ne sais pe ?  
— Quoi ? Djoselé.

— I vin de ière dain enne gazette que lai Confédération suisse veut bottai le monopole chu le touba, c'men ai l'ain bottai chu lai gotte. I me pense qn'an veut être aïppelai ai votai la dechu.

— Explique me ço que ç'à, in monopole.  
— Poiche que te ne le sai pe i te le veu dire.

In monopole, ç'à le droit, ou se te veu, le privilège de fai.e ou faire ai faire, de vendre seul enne merchaïndië. Lai Confédération é le monopole de lai gotte; niun n'en peut fabriqai que lé, et les dgens qu'elle autorise. Ç'à son privilège. Comprend te ?

— Main, i ai oueyi dire que lai constitution é aïboli tot les privilèges; le peuple ne saïrait votai çoli.

— Te me fai bin ai rire. Lai constitution, les lois ne sont pe po tot les dgens lai même tchose. Mitenaint que nos tot gouvernai pai les franmessons, pai lai ptéte leudje tot ces dgens li vlan être bin payië, ai s'embaïraïssant pé mä deslois et de lai constitution. Tot les ans ai voërint augmentai ios traitements. Les gros, ç'à po ai-voi les petés dain lai main és élections. An é tablâ les monopoles po aïvoi in gros trayin de fonctionnaires, que votan les impôts, et ces fonctionnaires sont liés c'man si le contribuable é lai créai et bottai à monde po ios. A y en é bin que n'ain casi ran ai faire, et que ne diaïngant pe loi moitië de lotte traitement. Tot çoli se fait à préjudice des pouères paysains, que ne velan pe bintôt pu poyai raïppondre les dous bouts. Les paysains sont les dgens les pu malheureux di pays. Le biaï côte pu qu'ai ne raïpoëche. Se la gralle vint raïvaïdgië ios récoltes, se lai satië ou trop de pieudje les airâtant de poussai, ai faï payië les contributions tot c'ment se tot é lai bin allaie. Les ovriërs manquant quasiment tout paitcho; ai l'ainman meu allai és fabriques, lai vou ai l'ain moins de mä — à moins ai le tiudant. Voili lai position des cultivateurs.

D'enne atre san lai gralle, lai satië et le réchte n'é pe d'influence chu lai payé des fabricants et chu les traitements des gros fonctionnaire: Cé ci ne sont piëpe content des doze mille francs qu'an ios paye per an, ai v'lan touëdje qu'an les augmenteche oncoë. Cés ç'e 4, 5, 6 mille francs, que baïtëchan des tchévés, v'lan aidé des augmentations et ai dian à cultivateur: Paye, paye, maïndje des pommes de tière avò in po de café, et ne dis ran.

Voili, Djoselé, poquoi les gros velan les monopoles, les privilèges. Le mä dain note pays, ç'à le luxe qu- domine, mais nos en poïrint djasai enne être fois.

— Moi, i ne veu pe votai ci monopole.

— Moi non pu.

### Cote de l'argent

du 21 juin 1899

Argent fin en grenailles. fr. 106. 50 le kilo.

Argent fin laminé, devant servir de base pour le calcul des titres de l'argent des boîtes de montres . . . fr. 108. 50 le kilo.